

HORNO DE MICROONDAS DE 700W

MANUAL DEL USUARIO

MW7300W

Visite nuestro sitio Web “ www.emersonradio.com”

LAS MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS REALIZADAS A ESTE APARATO PODRÍAN ANULAR LA GARANTÍA DEL FABRICANTE.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES EXCESIVAS A ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) No intente poner en funcionamiento este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento del mismo con la puerta abierta puede provocar una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante que no anule ni fuerce los dispositivos de seguridad.
(b) No coloque objetos entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule tierra ni residuos del líquido limpiador sobre la superficie de sellado.
(c) No ponga en funcionamiento el horno si se encuentra dañado. Es fundamental que la puerta del horno cierre correctamente y que ninguna de las siguientes partes se encuentre dañada: (1) la puerta (curvatura), (2) las bisagras y las trabas (rotas o flojas), (3) el sellado de las puertas y las superficies de sellado.
(d) Sólo permita que personal de reparaciones calificado repare o arregle el horno.

CONTENIDOS

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos electrodomésticos, siga las instrucciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:
ADVERTENCIA: para disminuir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o excesiva exposición a energía de microondas:

1 Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato

2 Lea y siga las instrucciones específicas **“PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES EXCESIVAS A ENERGÍA DE MICROONDAS”** que se encuentran en la página 1.

3 Este aparato debe estar conectado a tierra. Sólo conéctelo a un tomacorriente con una adecuada conexión a tierra. Consulte **“INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA”** que se encuentran en la página 6.

4 Instale o coloque este aparato sólo de acuerdo a las instrucciones de instalación proporcionadas.

5 Algunos productos como los huevos enteros y los recipientes sellados, por ejemplo, frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y por lo tanto no deben calentarse en este horno.

6 Utilice este aparato sólo para su uso previsto, según se describe en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno ha sido diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No ha sido diseñado para uso industrial o en laboratorios.

7 De la misma manera que con cualquier artefacto, es necesario el control directo cuando lo utilizan los niños.

8 No ponga en funcionamiento este aparato si tiene algún cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se dañó o se cayó.

9 Sólo el personal de reparaciones calificado podrá reparar este aparato. Comuníquese con el centro de servicio técnico autorizado más cercano para su control, reparación o ajuste.

10 No cubra ni bloquee ninguna abertura de este aparato.

11 No guarde ni utilice este aparato en el exterior. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo: cerca de un fregadero, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o ubicación similar.

12 No sumerja el cable ni el enchufe en agua.

13 Evite el contacto del cable con superficies calientes.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

14 No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.

15 Al limpiar la superficie de las uniones de la puerta y el horno cuando se cierra la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves y no abrasivos y aplíquelos con una esponja o paño suave.

16 Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:

(a) No cocine demasiado los alimentos. Observe cuidadosamente el aparato si coloca papel, plástico u otros materiales inflamables dentro del horno para facilitar la cocción.

(b) Retire las tiras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las mismas en el horno.

(c) Si se prenden fuego los materiales dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación desde el fusible o desde el panel interruptor.

(d) No utilice la cavidad para almacenar cosas. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro de la cavidad cuando no se encuentre en uso.

17 No utilice este horno de microondas para calentar productos químicos corrosivos (por ejemplo: sulfuros y cloruros). Los vapores de estos productos químicos corrosivos pueden interactuar con el contacto y pueden hacer saltar los interruptores de los dispositivos de seguridad haciendo que no funcionen.

18 Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas en todo momento. Limpie el interior del horno con un paño húmedo y suave después de cada uso. Si queda grasa en alguna parte de la cavidad, ésta puede recalentarse, hacer humo o hasta producir un incendio cuando vuelva a utilizar el horno nuevamente.

19 Nunca caliente aceite ni grasa para freír alimentos, ya que no puede controlar la temperatura y si lo hace puede producir un recalentamiento y un incendio.

20 Los líquidos como el agua, el café o el té pueden recalentarse más que el punto de ebullición sin que parezcan que estén hirviendo por la tensión de la superficie del líquido. No siempre se observan las burbujas o el punto de ebullición cuando retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE AL INTRODUCIR UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DE COCINA EN EL LÍQUIDO MUY CALIENTE, ÉSTE SE DESBORDE. Para reducir el riesgo de lesiones en las personas:

a) No caliente demasiado el líquido.

b) Revuelva el líquido antes y a la mitad del proceso de calentado.

c) No utilice recipientes con lados rectos y cuello angosto.

d) Después de calentar algo, deje el recipiente en el microondas durante un corto lapso de tiempo antes de retirarlo.

e) Tenga sumo cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Uso general

1 NO intente apretar, arreglar o reparar la puerta, el panel de control ni ninguna otra parte del horno. NO retire el panel exterior del horno. Sólo el personal de reparaciones podrá reparar el horno.

2 NO ponga el horno en funcionamiento cuando se encuentra vacío. La energía de microondas se reflejará continuamente en el horno si no hay alimentos o agua presente para absorberla.

3 Si se produce un incendio en el horno, pulse el botón Cancelar/Detener (Cancel/Stop) y MANTENGA LA PUERTA CERRADA. Desconecte el cable de alimentación o apague el horno desde el fusible o desde el panel interruptor.

4 NO intente secar ropa, periódicos ni otros materiales en el horno. Pueden prenderse fuego.

5 NO utilice productos de papel reciclado. Las toallas de papel reciclado, las servilletas y el papel encerado pueden tener partículas de metal las cuales pueden producir un arco eléctrico o pueden prenderse fuego. Evite los productos de papel que contengan nylon o filamentos de nylon ya que pueden prenderse fuego.

6 Algunas bandejas de espuma de poliestireno (como aquellas en las cuales se coloca la carne) tienen una tira fina de metal inserta en el fondo. Al calentarse en un horno de microondas, el metal puede quemar el piso del horno o prender fuego la toalla de papel.

7 No introduzca clavos, cables, etc. por ningún agujero del aparato durante su funcionamiento. Nunca introduzca un cable, un clavo ni ningún otro objeto metálico por los agujeros de la cavidad ni por ningún otro agujero ni orificio, ya que estos objetos pueden producir una descarga eléctrica y una pérdida de microondas.

Utensilios

1 No utilice RECIPIENTES DE METAL ni platos con bordes metálicos. Puede producirse un arco eléctrico.

2 No utilice TIRAS DE METAL en el horno de microondas.

3 NO utilice FRASCOS SELLADOS o botellas CON CUELLO ANGOSTO para cocinar o recalentar. Se pueden romper.

4 NO utilice TERMÓMETROS CONVENCIONALES en el horno de microondas. Puede producirse un arco eléctrico.

5 Retire el ENVOLTORIO DE PLÁSTICO antes de cocinar o descongelar alimentos en el horno.

6 Para obtener MAYOR INFORMACIÓN acerca de los utensilios adecuados para cocinar, consulte la **GUÍA DE COCINA** en la página 19.

Alimentos

1 Nunca utilice su horno de microondas par el PREPARADO DE CONSERVAS CASERAS. El horno no está diseñado para el preparado de conservas. Los alimentos enlatados incorrectamente pueden estropearse y su consumo puede ser peligroso.

2 Los TIEMPOS DE COCCIÓN que se presentan en la guía de cocina son aproximados. Los factores que pueden afectar la cocción son la temperatura de inicio, la altitud, el volumen, el tamaño y la forma de los alimentos y los utensilios utilizados. A medida que se familiarice con el horno, podrá ajustar estos factores.

3 Es mejor COCINAR DE MENOS QUE COCINAR DEMÁS los alimentos. Si los alimentos se cocinan de menos, siempre pueden volver a colocarse en el horno para seguir con la cocción. Cuando los alimentos se cocinan demás, no se puede hacer nada. Siempre comience con los tiempos mínimos de cocción.

4 Las CANTIDADES PEQUEÑAS de alimentos con POCO contenido de HUMEDAD pueden quemarse, secarse o prenderse fuego si se los cocina durante demasiado tiempo.

5 NO hierva huevos con la cáscara. Se puede acumular presión y los huevos pueden explotar.

6 Las patatas, manzanas, yemas de los huevos, calabaza con forma de bellota y las salchichas son algunos ejemplos de alimentos con PIEL NO POROSA. Antes de cocinarlos, pínchelos para evitar que se revienten.

7 Las PALOMITAS DE MAÍZ deben prepararse en un recipiente para palomitas de maíz especial para microondas. Las palomitas de maíz hechas en un microondas tienen un menor rendimiento que las convencionales. No utilice el horno para palomitas de maíz a menos que utilice un utensilio para palomitas de maíz apto para microondas o a menos que sea comprado y esté especialmente recomendado para hornos de microondas. No utilice aceite a menos que el fabricante lo indique.

8 NO intente freír con grasa en su horno.

9 LOS LÍQUIDOS CALIENTES pueden SALTAR si no se mezclan con el aire. No caliente líquidos en su horno de microondas sin antes mezclarlos.

10 NO utilice toallas de papel para cubrir los alimentos para evitar que se prendan fuego.

DECLARACIÓN DE INTERFERENCIAS DE RADIO FRECUENCIA DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES

ADVERTENCIA: Este equipo genera y consume energía de radio frecuencia ISM y si no se instala y utiliza correctamente, es decir respetando estrictamente las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia en la recepción de radio y televisión.
La unidad se ha examinado y se comprobó que la misma cumple con los límites de un Equipo ISM de acuerdo con la parte 18 de las normas de la FCC, las cuales se han diseñado para proporcionar protección razonable contra este tipo de interferencia en una instalación residencial.
No obstante, no existe ninguna garantía de que no se produzca interferencia en una instalación en particular. Si este equipo provoca interferencia en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse si se apaga y enciende el equipo, el usuario debe intentar corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

* Reoriente la antena receptora de la radio o el televisor.
* Ubique el horno de microondas en otro lugar en relación al receptor.
* Aleje el horno de microondas del receptor.
* Enchufe el horno de microondas a un tomacorriente distinto para que el horno y el receptor se encuentren en distintos circuitos del ramal.

EL FABRICANTE no será responsable de ningún tipo de interferencia de radio o televisión causada por MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS a este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir este tipo de interferencia.

ARCO ELÉCTRICO

Si observa que se produce un arco eléctrico, oprima el botón **DETENER/CANCELAR (STOP/CLEAR)** y corrija el problema.

El arco eléctrico es el término que se utiliza en los microondas para las chispas que se producen en el horno.

Los arcos eléctricos se producen a causa de:

* Papel de aluminio o metálico que toque uno de los costados del horno.
* Papel de aluminio que no se encuentre amoldado a los alimentos (los bordes hacia arriba actúan como antenas).
* Metales, como las tiras para cerrar bolsas, los pinches para aves, o los platos con borde dorado, en el microondas.
* **Toallas de papel recicladas que se utilizan en el microondas y que contienen pequeñas piezas de metal.**

CONTROLE SU HORNO MIENTRAS COCINA

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA

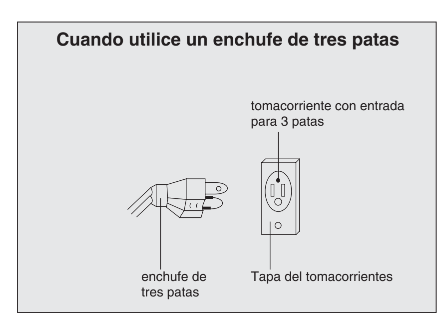
Este electrodoméstico debe tener conexión a tierra. En caso de producirse un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica ya que proporciona un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato se encuentra equipado con un cable con conexión a tierra y un enchufe a tierra. El enchufe debe insertarse en un tomacorriente correctamente instalado y que tenga conexión a tierra.

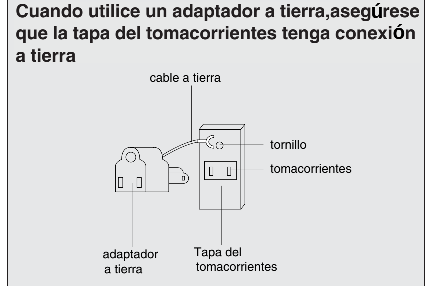
ADVERTENCIA: El uso incorrecto del enchufe a tierra puede representar un riesgo de descarga eléctrica. Consulte con un electricista calificado o con personal de reparaciones si no comprende alguna de las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene alguna duda en cuanto a la conexión a tierra correcta del aparato.
Si necesita utilizar un cable alargador, utilice sólo uno con tres hilos que cuente con un enchufe a tierra para tres patas, y un tomacorriente con tres ranuras que acepte el enchufe del aparato. La clasificación marcada del cable alargador debe ser igual o mayor a la clasificación eléctrica del electrodoméstico.

INSTALACIÓN

1. **Ubicación plana y firme:** Cuando ubique el horno de microondas, debe hacerlo sobre una superficie plana y firme.
2. **Ventilación:** No bloquee las entradas y salidas de aire. Si se bloquean durante su funcionamiento, el horno puede recalentarse y finalmente producir una falla en el mismo. Para una ventilación adecuada, mantenga tres pulgadas de distancia entre la parte superior, los lados y la parte trasera y el área en donde se colocará el microondas.
3. **Recepción de radio y televisión:** Si coloca el horno cerca del televisor, la radio, la antena o el cable de la antena puede hacer que la recepción de la señal de televisión sea débil o la radio tenga interferencia. Coloque el horno lo más lejos posible de estos aparatos.
4. **Temperatura y humedad:** Cuando elija un lugar para colocar el microondas, ubíquelo lejos del aire caliente, el vapor o los líquidos que salpiquen, de lo contrario, el funcionamiento del equipo puede verse afectado, y puede descomponerse.
5. **Alimentación:**
   - Verifique la fuente de alimentación local. Este horno de microondas requiere una fuente de alimentación de 120V, 60Hz.
   - Utilice un enchufe que acepte la punta a tierra.

   A. El microondas trae un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
   B. Se encuentran disponibles juegos de cable más largos o cables alargadores y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso.
   C. Si utiliza un cable largo o un cable alargador (1) la clasificación eléctrica marcada del juego del cable o del cable alargador debe ser por lo menos igual a la clasificación eléctrica del aparato, (2) el cable alargador debe ser un cable con descarga a tierra con tres hilos y (3) el cable alargador debe estar dispuesto de manera tal que no se pliegue sobre la superficie del mostrador o de una mesa en donde un niño pueda tirarlo o tropezar involuntariamente.
6. **Revise el horno en busca de daños tales como:** Abolladuras, una puerta mal alineada, una puerta rota o una abolladura en la cavidad. Si encuentra alguno de estos daños, NO INSTALE LA UNIDAD. Informe inmediatamente al distribuidor.





MANTENIMIENTO DE SU HORNO DE MICROONDAS

1 Desconecte el enchufe de CA del tomacorriente antes de limpiarlo.

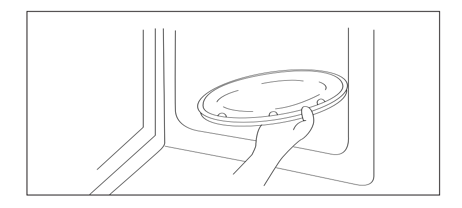
2 Mantenga limpio el interior del horno. Cuando se salpique comida o derrame líquidos y estos se adhieren a las paredes del horno, límpielos con un paño húmedo. Si el horno se encuentra muy sucio, utilice un detergente suave. No se recomienda el uso de detergentes fuertes o abrasivos.

3 Limpie la superficie externa del horno con agua y jabón, enjuáguela y séquela con un paño suave. Para evitar daños en las piezas de funcionamiento internas del horno, no deje que se filtre agua por las ranuras de ventilación.

4 Si el Panel de control se ensucia o se moja, límpielo con un paño suave y seco. No utilice detergentes fuertes o abrasivos sobre el Panel de control.

5 Si se acumula vapor a ambos lados de la puerta del horno, séquelo con un paño suave. Esto puede suceder cuando el horno de microondas funciona bajo condiciones de mucha humedad y no sería un indicador de que la unidad este funcionando mal.

6 A veces, es necesario retirar la bandeja de vidrio para limpiarla. Lave la bandeja en agua tibia y jabonosa o en un lavavajillas.



7 La guía con rodillo y la base interna del horno deben limpiarse con regularidad para evitar el ruido excesivo. Simplemente limpie la superficie inferior del horno con agua y un detergente suave o limpia vidrios y luego séquelo. La guía con rodillo puede lavarse con agua y jabón suave o en un lavavajillas.

Guía con rodillo

1 La GUÍA CON RODILLO y la base interna del horno deben limpiarse con frecuencia para evitar ruido excesivo.

2 Siempre que utilice la Bandeja de vidrio para cocinar, use la GUÍA CON RODILLO.

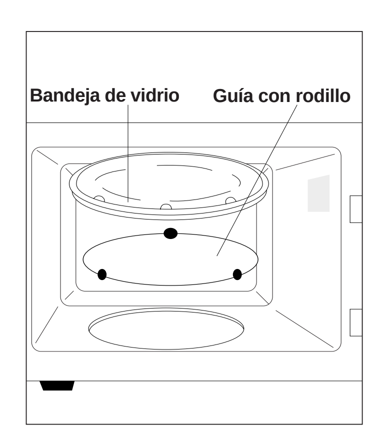
Bandeja de vidrio

1 NO ponga en funcionamiento el horno sin la Bandeja de vidrio en su lugar.

2 NO utilice cualquier otra Bandeja de vidrio con este horno.

3 Si la Bandeja de vidrio se encuentra caliente, DEJE QUE SE ENFRÍE antes de limpiarla o de colocarla en agua.

4 NO cocine directamente sobre la Bandeja de vidrio.



UTILIZACIÓN SEGURA DE SU HORNO DE MICROONDAS

Aunque su horno cuenta con características de seguridad, es importante que tenga en cuenta lo siguiente:

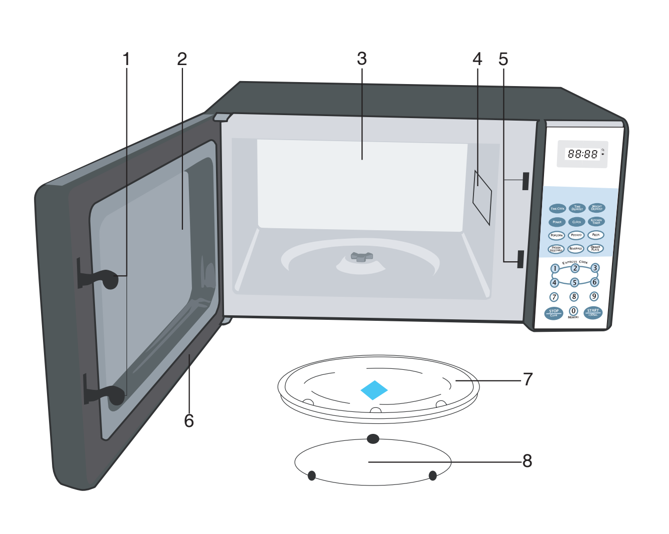
a) Es importante que no anule o los dispositivos de seguridad.

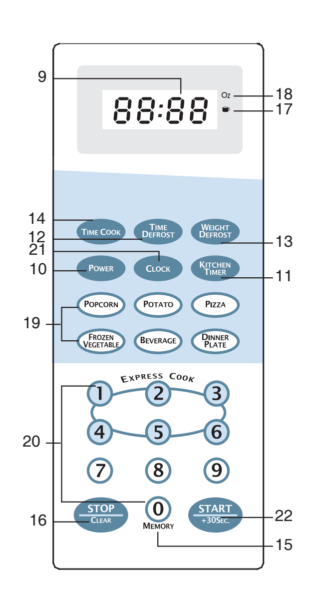
b) No coloque objetos entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen residuos sobre la superficie de sellado. Limpie el área de sellado frecuentemente con un detergente suave, enjuáguela y séquela. Nunca utilice polvos ni fieltros abrasivos.

c) Cuando la puerta se encuentre abierta, no tiene que estar sujeta a tensión, por ejemplo, un niño colgándose de la puerta abierta o cualquier carga que pueda hacer que el horno se caiga hacia delante y dañe la puerta. No ponga en funcionamiento el horno si está dañado hasta que una persona calificada lo haya reparado. Es fundamental que la puerta del horno cierre correctamente y que ninguna de las siguientes partes se encuentre dañada: i) la puerta (curvatura), ii) las bisagras y las trabas (rotas o flojas), iii) el sellado de las puertas o las superficies de sellado.

d) Sólo haga reparar o arreglar el horno por personal de reparaciones adecuadamente calificado.

UBICACIÓN DE LOS CONTROLES





1. Traba de la puerta: cuando la puerta se encuentre cerrada, se bloqueará automáticamente. Si se abre la puerta con el horno en funcionamiento, el magnetrón se apagará automáticamente.
2. Visor de la puerta: permite ver los alimentos. El visor ha sido diseñado de manera tal que la luz pueda pasar pero no las microondas.
3. Cavidad del horno
4. Escudo contra salpicaduras: protege al tomacorriente del microondas de las salpicaduras de los alimentos que se cocinan.
5. Sistema de dispositivo de seguridad: evita que el horno funcione mientras la puerta está abierta.
6. Sellado de la puerta: el sellado de la puerta mantiene las microondas dentro de la cavidad del horno y evita fugas de las mismas.
7. Bandeja de vidrio para cocinar: hecha de vidrio especial y resistente al calor. La bandeja debe estar siempre en la ubicación adecuada antes de poner el horno en funcionamiento. No cocine alimentos directamente sobre la bandeja.
8. Guía con rodillo: sirve de soporte para la bandeja de cocción de vidrio. El horno debe estar siempre en la ubicación adecuada antes de ponerlo en funcionamiento.
9. Pantalla
10. Nivel de potencia (Power): se utiliza para ajustar el nivel de potencia
11. Temporizador de cocina (Kitchen timer)
12. Botón Descongelar por tiempo (Time defrost): se utiliza para que el horno calcule el tiempo de descongelado según un tiempo actual.
13. Botón Descongelar por peso (Weight defrost): se utiliza para que el horno calcule el tiempo de descongelado según el peso ingresado.
14. Cocinar por tiempo (Time cook)
15. Función Memoria (Memory)
16. Botón Detener/Borrar (Stop/Clear): se utiliza para detener y/o cancelar un programa de cocción.
17. Indicador de tazas
18. Indicador de onzas
19. Menú Cocinar automáticamente (Auto Cook Menu): se utiliza para seleccionar un programa de cocción automática.
20. Botones 0-9: Función de cocción rápida de 1-6 minutos (Express Cook)
21. Botón Reloj (Clock): se utiliza para configurar el reloj.
22. Botón Comenzar/+30 seg. (Start/+30Sec) Pulse para comenzar con un programa de cocción

FUNCIONAMIENTO

Potencia (Power)

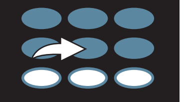
Este microondas cuenta con seis niveles de potencia, para cambiarlos, pulse POTENCIA (POWER) una sola vez, luego oprima la tecla numérica correspondiente al nivel de potencia que desee.

Nivel	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Potencia (Power)	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%

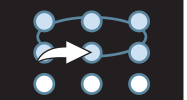
AJUSTE DEL RELOJ

Cuando el horno de microondas se encuentra enchufado a un tomacorriente, se visualizará "0:00".

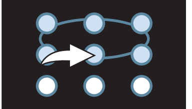
1. Oprima el botón **RELOJ (CLOCK)** ; el dígito de la hora parpadeará y el indicador del reloj se encenderá.



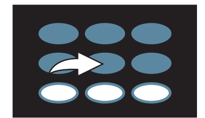
2. Oprima las teclas numéricas para ajustar la hora actual.



3. Oprima las teclas numéricas para ajustar los minutos actuales.



4.Oprima el botón **RELOJ (CLOCK)**, la pantalla visualizará la hora actual. Después de ajustar el reloj, la hora aparecerá con los dos puntos parpadeando, a menos que esté cocinando o descongelando.



vuelva a ajustar la hora.

NOTAS

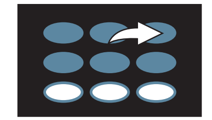
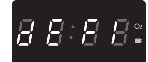
- Para ajustar la hora actual nuevamente en la ventana de la pantalla cuando el horno se encuentra apagado, oprima el botón **DETENER/CANCELAR (STOP/CLEAR)** y vuelva a ajustar la hora.
- Si comete un error al configurar la hora, oprima el botón **DETENER/CANCELAR (STOP/CLEAR)** .
- Para recuperar la hora actual mientras esté cocinando o descongelando, simplemente oprima el botón **RELOJ (CLOCK)**; la pantalla mostrará la hora actual durante tres segundos.

FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

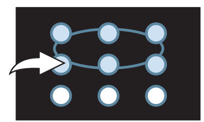
DESCONGELAR POR PESO

La función DESCONGELAR POR PESO (WEIGHT DEFROST) le permite descongelar fácilmente alimentos sin necesidad de tener que calcular usted mismo el tiempo para descongelar.
El peso mínimo para Descongelar por peso automáticamente (Auto Weight Defrost) es de 4 onzas y el peso máximo es de 100 onzas. Para descongelar fácilmente, siga los pasos que se detallan a continuación:

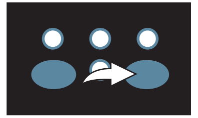
1. Oprima el botón **DESCONGELAR POR PESO (WEIGHT DEFROST)**, el visor LED mostrará “dEF1”;

2. Oprima las teclas numéricas para ajustar el peso deseado;



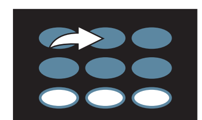

3. Oprima el botón **COMENZAR/+30 SEG. (START/+30SEC.)** para empezar a descongelar; la pantalla contará en minutos y segundos y en forma regresiva el tiempo restante para descongelar. Se escucharán cinco pitidos cuando haya terminado de descongelar.




DESCONGELAR POR TIEMPO (TIME DEFROST)

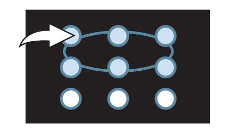
La función DESCONGELAR POR TIEMPO(TIME DEFROST) hará que el horno descongele automáticamente a la hora establecida por el usuario. El tiempo mínimo para Descongelar por tiempo es de 1 segundo. El tiempo máximo es de 99 minutos con 99 segundos. Siga los pasos que se detallan a continuación para descongelar fácilmente.

1. Oprima el botón **DESCONGELAR POR TIEMPO (TIME DEFROST)**, aparecerá “dEF2” en la pantalla.

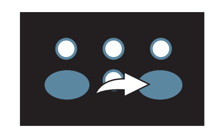



2. Oprima las teclas numéricas para ajustar el tiempo deseado.

Nota: La potencia predeterminada del microondas es el nivel de potencia 3. Si desea cambiar el nivel de descongelado, oprima “potencia” (power) una vez, luego la tecla numérica para ingresar el nivel que desea.




3. Oprima el botón **COMENZAR/+30 SEG. (START/+30SEC.)** para empezar a descongelar; la pantalla contará en minutos y segundos y en forma regresiva el tiempo restante para descongelar. Se escucharán cinco pitidos cuando haya terminado de descongelar.

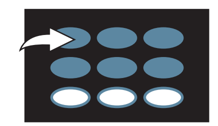


FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

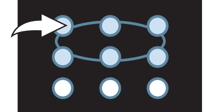
COCINAR EN UNA SOLA ETAPA

Establezca un tiempo o potencia de cocción o funcionamiento de la siguiente manera: El tiempo máximo de cocción es de 99 minutos con 99 segundos.

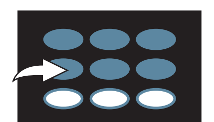
1. Oprima el botón **Cocinar por tiempo (Time Cook)**, se iluminará “00:00” en la pantalla.



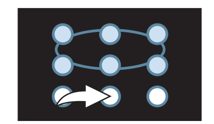
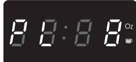

2. Oprima las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción deseado (hasta 99 minutos 99 segundos)



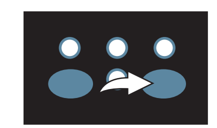

3. Oprima el botón **POTENCIA (POWER)**, se iluminará “PL10” en la pantalla.




4. Oprima la tecla numérica correspondiente al nivel de potencia que desee.

5. Oprima el botón **COMENZAR/+30 SEG.** (**START/+30SEC.)** para empezar a cocinar; la pantalla contará en minutos y segundos y en forma regresiva el tiempo restante para cocinar. Se escucharán cinco pitidos cuando haya terminado de cocinar.

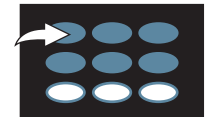
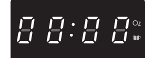



FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

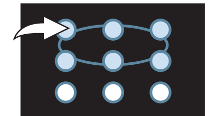
COCINAR EN DOS ETAPAS

Configure dos etapas de cocción de la siguiente manera:

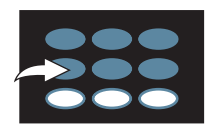
1. Oprima el botón **Cocinar por tiempo (Time Cook)**, se iluminará “00:00” en la pantalla.

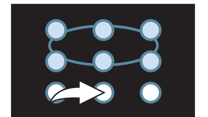
2. Oprima las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción deseado. (hasta 99 minutos con 99 segundos).



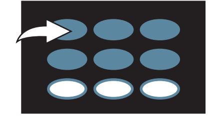
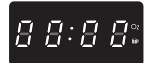

3. Oprima el botón **POTENCIA (POWER)**; aparecerá “PL 10” en la pantalla.



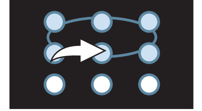
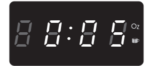

4. Oprima la tecla numérica correspondiente al nivel de potencia que desee.



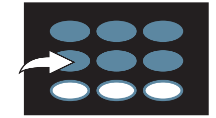

5. Oprima el botón **Cocinar por tiempo (Time Cook)**, se iluminará “00:00” en la pantalla.

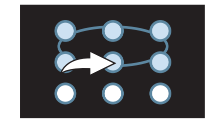
6. Oprima las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción deseado. (hasta 99 minutos con 99 segundos)

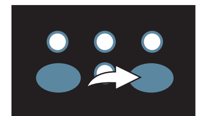
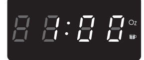
7. Oprima el botón **POTENCIA (POWER),** se iluminará “PL 10” en la pantalla.




8. Oprima la tecla numérica correspondiente al nivel de potencia que desee.



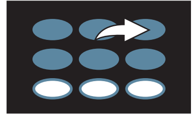
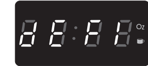

9. Oprima el botón **COMENZAR/+30 SEG. (START/+30SEC.)** para empezar a cocinar; la pantalla contará en minutos y segundos y en forma regresiva el tiempo para cocinar restante y sonará un pitido entre cada etapa. Se escucharán cinco pitidos cuando todas las etapas de cocción hayan terminado.

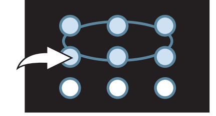
DESCONGELAR/COCINAR EN DOS ETAPAS

Configure la función descongelar por peso o tiempo y cocinar en dos etapas de la siguiente manera:
El peso mínimo para Descongelar por peso automáticamente (Auto Weight Defrost) es de 4 onzas. El peso máximo es de 100 onzas.

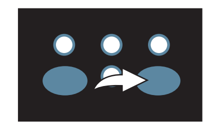
1. Oprima el botón **DESCONGELAR POR PESO (WEIGHT DEFROST)**,aparecerá "dEF 1" en la pantalla.

2. Oprima las teclas numéricas para ajustar el peso para la cocción deseado.



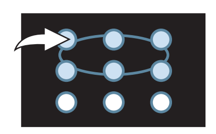

3. Siga los pasos de la página anterior (**COCINAR EN UNA SOLA ETAPA**) para establecer una segunda etapa, luego oprima el botón **COMENZAR/+30 SEG.** (**START/+30SEC.)** para empezar a cocinar; la pantalla contará en minutos y segundos y en forma regresiva el tiempo restante y sonará un pitido entre cada etapa. Se escucharán cinco pitidos cuando todas las etapas de cocción hayan terminado.



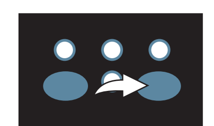

COCCIÓN RÁPIDA

El microondas puede comenzar a cocinar con sólo oprimir un botón, como se observa a continuación:

1. Oprima las teclas numéricas del 1 al 6 [cocción rápida (express cook)]; el microondas comenzará inmediatamente a cocinar en la potencia alta (100%) de uno a seis minutos.




2. Oprima varias veces el botón **COMENZAR/+30 SEG.** (**START/+ 30SEC.)** para aumentar el tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos. (hasta 99 minutos con 99 segundos)**.**

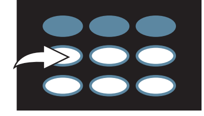



BOTÓN DETENER/BORRAR (STOP/CLEAR)
- Para detener la cocción o para cancelar el programa de cocción, oprima el botón **DETENER/BORRAR (STOP/CLEAR)** una vez para detener la cocción o dos veces para cancelar un programa de cocción.
- **Siempre oprima DETENER/BORRAR (STOP/CLEAR) antes de abrir la puerta.**

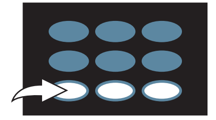
COCINAR AUTOMÁTICAMENTE (AUTO COOK)

La función de Cocinar automáticamente le permite cocinar de manera fácil alimentos en el horno ya que se ajustan automáticamente los tiempos y los niveles de potencia para obtener mejores resultados que la cocción con sólo una potencia.

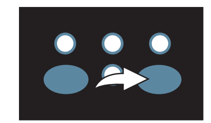
1. Oprima el botón **Cocinar automáticamente (Auto Cook)** deseado, se iluminará peso/porción en la pantalla (consulte el cuadro de la próxima página).




2. Oprima repetidamente el botón **Cocinar automáticamente (Auto Cook)** para configurar el peso o la porción deseados. Con cada alimento que desee cocinar automáticamente tendrá las configuraciones de peso o porción más conocidas para elegir.



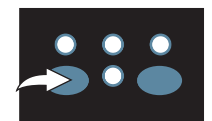

3. Oprima el botón **COMENZAR/+30 SEG. (START/+30SEC.)** para comenzar a cocinar; la pantalla contará en minutos y segundos y en forma regresiva el tiempo restante para cocinar. Se escucharán cinco pitidos cuando haya terminado de cocinar.



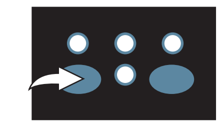

BLOQUEO PARA NIÑOS

El BLOQUEO PARA NIÑOS evita que niños pequeños pongan en funcionamiento el horno. Se puede configurar el horno para que el panel de control se encuentre desactivado o bloqueado.

1. Para activar esta función, oprima y mantenga presionado el botón **DETENER/BORRAR (STOP/CLEAR)** durante tres segundos, la pantalla aparecerá como se muestra a la derecha y no se podrán oprimir botones.




2. Para desactivar esta función, oprima y mantenga presionado el botón **DETENER/BORRAR (STOP/CLEAR)** durante tres segundos, se volverá a visualizar la hora en la pantalla.



Cuadro de menú para cocinar automáticamente

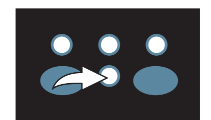
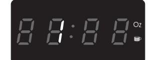
Menú	Oprimir el tiempo	Peso/Porción	Pantalla	Tiempo de cocción
PALOMITAS DE MAÍZ	Una vez	1,75 Oz		1'50"
	Dos veces	3,0 Oz		2'35"
	Tres veces	3,5 Oz		2'50"
PATATAS	Una vez	1 PIEZAS		6'00"
	Dos veces	2 PIEZAS		8' 30 "
	Tres veces	3 PIEZAS		11'00"
PIZZA	Una vez	4,0 Oz		40"
	Dos veces	8,0 Oz		1'20"
	Tres veces	14,0 Oz		2'40"
BEBIDAS	Una vez	1 Taza		1'20"
	Dos veces	2 Tazas		2'20"
	Tres veces	3 Tazas		3'40"
PLATO PRINCIPAL	Una vez	9,0 Oz		3'00"
	Dos veces	12,0 Oz		4'30"
	Tres veces	18,0 Oz		7'00"
VERDURAS CONGELADAS	Una vez	4,0 Oz		4'00"
	Dos veces	8,0 Oz		6'30"
	Tres veces	16,0 Oz		11'30"

FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

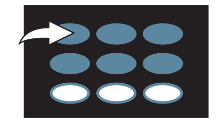
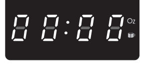
MEMORIA (MEMORY)

La función Memoria (Memory) le permite cocinar alimentos de acuerdo a su propio estilo. Este modelo acepta hasta 3 ajustes de memoria. Configure una memoria de la siguiente manera:

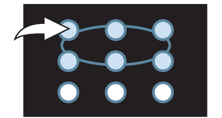
1. Oprima el botón **MEMORIA (MEMORY)** varias veces para seleccionar de 1 a 3 memorias.

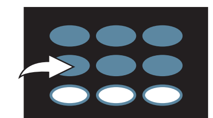
2. Oprima el botón **COCINAR POR TIEMPO (TIME COOK)**, se iluminará “00:00” en la pantalla.

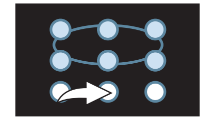
3. Oprima las teclas numéricas para ajustar el tiempo de cocción deseado.



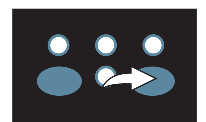

4. Oprima el botón **POTENCIA (POWER)** ; aparecerá “PL 10” en la pantalla.



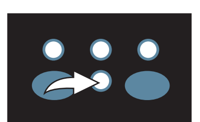

5. Oprima la tecla numérica para establecer la potencia deseada; la pantalla visualizará el porcentaje que eligió.




6. Oprima el botón **COMENZAR/+30 SEG. (START/+30SEC.)** paraguardar la configuración en el chip.



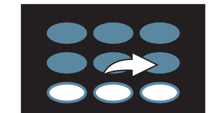

7. Oprima el botón **MEMORIA (MEMORY)** repetidamente para elegir la configuración de memoria para cocinar el alimento deseado. Oprima el botón **COMENZAR/+30 SEG. (START/+30SEC)** para comenzar a cocinar. La pantalla contará en minutos y segundos y en forma regresiva el tiempo de restante cocción. Se escucharán cinco pitidos cuando haya terminado de cocinar. Recuerde las configuraciones arriba mencionadas para un próximo uso.



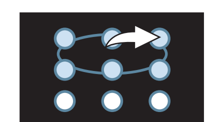

FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

TEMPORIZADOR DE COCINA (KITCHEN TIMER)

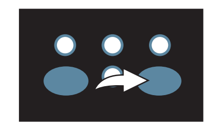
1. Oprima **TEMPORIZADOR DE COCINA" (KITCHEN TIMER).**




2. Oprima las teclas numéricas para ingresar el tiempo de alarma deseado, por ejemplo: oprima 0-2-3-0 para 2 minutos con 30 segundos (el tiempo de alarma máximo es de 99 minutos con 99 segundos).




3. Oprima **"COMENZAR/+30 SEG." (START/+30SEC.)** para confirmar la configuración.

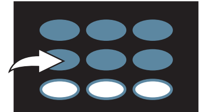



4. Cuando haya terminado el tiempo de la alarma, el indicador del reloj se apagará y sonará un timbre 5 veces.

FUNCIONAMIENTO (CONTINUACIÓN)

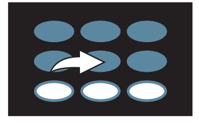
INFORMACIÓN

• Oprima el botón POTENCIA (POWER) durante la cocción, la pantalla visualizará el nivel de potencia actual durante 3 segundos.





• Oprima el botón **RELOJ (CLOCK)** durante la cocción, la pantalla visualizará el tiempo durante 3 segundos.





GUÍA DE COCINA

ASPECTOS BÁSICOS DE LA COCINA EN MICROONDAS

Las microondas son una forma de ondas de radio de frecuencia alta similares a las de una radio, entre las que se incluyen las AM, FM y CB. El tubo de magnetrón convierte la electricidad en energía de microondas. Desde el tubo de magnetrón, la energía de microondas se transmite al horno en donde se refleja, es transmitida y absorbida por los alimentos.

Reflejo

Las microondas se reflejan a través de un metal de la misma manera que una pelota rebota contra una pared y luego vuelve. Por este motivo, los utensilios de metal no son adecuados para el uso en el microondas. Una combinación de paredes internas inmóviles y una plataforma giratoria de metal o un ventilador agitador garantizan que haya una buena distribución de microondas dentro de la cavidad del horno para proporcionar una cocción pareja.

Transmisión

Las microondas pasan a través de algunos materiales como el papel, el vidrio y el plástico, parecido al brillo de los rayos del sol a través de una ventana. Como estas sustancias no absorben ni reflejan la energía de las microondas, son materiales ideales para recipientes para cocinar en los hornos de microondas.

Absorción

Durante la cocción, los alimentos absorberán las microondas. Penetran a una profundidad de casi 3/4 a 1 1/2 pulgadas. La energía de las microondas activa las moléculas de los alimentos (en especial el agua, la grasa y el azúcar), y se produce el calor. Si frota sus manos enérgicamente, sentirá el calor producido por la fricción. La cocción interna de alimentos más grandes se realiza a través de la conducción, ya que el calor que se produce por la fricción se conduce al centro de los alimentos. Los alimentos continúan cocinándose por conducción durante el tiempo en reposo.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS

Cantidad: La cantidad de alimentos que se coloca en un horno de microondas tiene un efecto directo en el tiempo de cocción. Cantidades pequeñas de alimentos o el líquido necesitan menor tiempo de cocción que cantidades más grandes de la misma sustancia. A medida que aumenta la cantidad, la concentración disminuye.

Tamaño: Las porciones más pequeñas se cocinan más rápidamente que las más grandes. Para acelerar la cocción, corte las porciones menores a dos pulgadas (5 cm.), para que las microondas puedan penetrar en el centro desde todas partes. Las porciones que son parecidas en tamaño y forma se cocinan de manera más pareja.

Forma: Muchos alimentos son desparejos, como un pollo, las costillas o el brócoli. Las partes más delgadas se cocinarán más rápidamente que las partes más gruesas, mientras que los alimentos gruesos pero uniformes, se cocinan más parejos. Para compensar las formas irregulares, coloque las partes más delgadas hacia el centro del plato y las más gruesas hacia el borde del mismo.

Temperatura de inicio: Los alimentos congelados o refrigerados necesitan más tiempo para cocinarse que los que se encuentran a temperatura ambiente.

Huesos y grasas: Dado que los huesos conducen el calor, la carne que rodea al hueso se cocinará primero, mientras que los cortes sin hueso se cocinan más lentamente pero más parejos. La grasa atrae las microondas. El centro de estos alimentos se cocina por conducción de calor.

Contenido de humedad: La humedad atrae las microondas. Los alimentos húmedos por naturaleza absorben mejor las microondas que los secos. Agregue un mínimo de líquido para humedecer los alimentos, ya que el agua en exceso retarda la cocción.

Densidad: La densidad de los alimentos determina con cuánta facilidad las microondas penetran el alimento y con qué rapidez se cocinará el mismo. Los alimentos porosos, como la carne molida o el puré de patatas, absorben las microondas más rápidamente que los alimentos más densos como un bistec o una patata entera.

Perforación: El vapor acumula presión en los alimentos que se encuentran cubiertos firmemente por una piel o una membrana. Perfore las patatas, las yemas de los huevos y los hígados de pollo para evitar que se revienten.

TÉCNICAS PARA MICROONDAS

Revolver: Revuelva los alimentos desde afuera hacia adentro del plato una o dos veces durante la cocción para equilibrar el calor y acelerar la cocción en microondas. Los alimentos no se quemarán ni pegarán, por lo tanto no es necesario revolver en forma constante como cuando cocina de manera convencional.

Disposición: Disponga los alimentos con extremos finos o delicados, como las patas de pollo o los espárragos, con la parte más gruesa o dura hacia el borde del plato. Las partes que necesitan mayor cocción, recibirán más energía, por lo tanto el alimento se cocinará de manera pareja.

Espaciado: Los alimentos individuales, como las patatas asadas y las magdalenas se cocinarán de manera más pareja, si se colocan en el horno a la misma distancia entre si. Cuando sea posible, disponga los alimentos en forma de círculo. Igualmente, cuando coloque alimentos sobre una fuente para horno, disponga los alimentos alrededor del borde de la fuente.No los coloque uno al lado del otro. No apile los alimentos uno encima del otro.

Reorganización: Cambie de lugar las áreas que se superponen, como las colas de los filetes de pescado largos, de la parte superior a la inferior, y las porciones muy empaquetadas, como las albóndigas, desde afuera hacia el centro del plato.

Tiempo de reposo: Es fundamental el reposo en la cocina de microondas. La energía de microondas crea calor en las capas más externas de los alimentos. Como resultado de la conducción normal, los alimentos continúan cocinándose durante algunos minutos después de haberlos sacado del horno. Deje reposar los trozos de carne, las verduras enteras y grande s, los guisos y las tortas para que terminen su cocción. De esta manera permitirá que los centros se cocinen completamente sin tener que cocinarlos en exceso, con lo cual secaría o endurecería los bordes.

GUÍA DE COCINA (CONTINÚA)

Cubierta: Si cubre los alimentos acelera el proceso de cocción, retiene la humedad, ablanda los alimentos, asegura una cocción pareja y evita salpicaduras. Para un mejor sellado, utilice tapas para fuentes o envoltorios plásticos. Deje una abertura en el plástico; levante un borde al costado del plato para formar una ranura angosta por donde pueda escapar el exceso de vapor. También se obtienen varios grados de retención de humedad al utilizar una tapa para microondas.

Dorado: La energía de microondas cocina algunos alimentos tan rápidamente que las grasas y los azúcares que se encuentran dentro de los mismos no tienen tiempo de caramelizarse y lograr una apariencia “dorada”. Los agentes de dorado no afectan la calidad de los alimentos cocidos en microondas, pero pueden agregar color y sabor. Para las carnes y las aves, utilice salsa diluida con agua o mantequilla derretida, soja, salsa inglesa, salsa para carnes o barbacoa, páprika para espolvorear o una mezcla en polvo de salsa de carne, glasé o una cobertura de miga de pan. Coloque glaseados o coberturas sobre las tortas y los panes terminados. Cubra los guisos con queso rayado o migas de pan al finalizar la cocción en microondas.

Algunos alimentos no se cocinan bien en el microondas

Los **huevos con cáscara** y los huevos duros pueden reventarse.

Los **panqueques** no forman su corteza, pero se recalientan bien. Existen panqueques ya preparados y congelados para calentar en microondas.

Las **frituras con grasa** pueden provocar quemaduras.

Las **botellas** con cuello angosto se pueden romper si se las calienta.

Preparar **palomitas de maíz** sólo en recipientes para hacer palomitas de maíz especialmente aptos para microondas. No utilice aceite a menos que el fabricante lo indique, ni caliente más tiempo del recomendado. Nunca cocine palomitas de maíz en bolsas de papel o en utensilios de vidrio o directamente en la bandeja de vidrio.

TENTEMPIÉS CALIENTES Y APERITIVOS

La anfitriona pueda preparar entremeses calientes y aperitivos muy rápidamente en el horno, los invitados pueden prepararse porciones individuales.

Muchos aperitivos pueden prepararse en el plato para servir, siempre que el mismo no tenga un ribete de metal. Consejo para ahorrar tiempo: prepare estos alimentos antes de tiempo, colóquelos en el refrigerador o en el congelador y recaliéntelos en el horno al momento de servirlos. Un plato de aperitivos se prepara y calienta en tan solo segundos.

El queso se funde muy rápido y si lo cocina de más se endurecerá, por lo tanto controle de cerca los alimentos que estén combinados con queso para que no se cocinen de más. En cuanto el queso comienza a hacer burbujas, la cocción ya está lista.

Los aperitivos que tienen una masa externa crocante es mejor prepararlos en un horno convencional.

Para preparar aperitivos envueltos en tocino, cocine primero el tocino y luego envuelva los alimentos.

Las ostras envueltas en tocino son más fáciles de preparar en la parilla de su cocina convencional.

Las mezclas de mariscos pueden prepararse sobre conchas para servir ya que la energía de microondas pasa a través de las conchas de los mariscos sin calentarse. No utilice papel de aluminio para las conchas.

Si coloca pasta para untar sobre galletas, tenga cuidado de no cocinar de más las mismas ya que la humedad de la pasta hará que las galletas se tornen gomosas. Las galletas que utilice para las pastas para untar deben ser bien secas y crocantes. Esto ayuda a evitar que se saturen. Caliéntelas sólo hasta que la pasta esté en la temperatura para servir.

El tiempo que se necesita para calentar todos los aperitivos dependerá de la cantidad de alimentos y el número y tipo de plato seleccionado.

Recuerde que los alimentos estarán muy calientes aún cuando el plato esté frío. Las mezclas con queso mantienen el calor durante mayor tiempo cuando se las calienta con energía de microondas.

CARNES

Guía para cocinar carnes

Los trozos de carne, las chuletas, las hamburguesas y los cortes pequeños de carne tierna se cocinan a la perfección en el horno de microondas. La mayoría de los trozos de carne pueden cocinarse vuelta y vuelta, a punto o bien cocidos en menos de una hora. Los cortes de carne menos tiernos como la carne a la cacerola pueden cocinarse a fuego lento y tiernizarse en una salsa. Los cortes duros que requieren una cocción lenta se cocinarán mejor en una cocina u horno convencional. Un trozo de carne grande, en especial si no es uniforme, debe darse vuelta de vez en cuando para que se cocine uniformemente.

Carne	Potencia	Tiempo de cocción (por lb.)	Tiempo de reposo	Nota
Asado de carne de res				
Vuelta y vuelta	80	de 6 a 8 min.	de 5 a 7 min.	Dé vuelta a mitad de cocción.
A punto	80	de 8 a 10 min.	de 10 a 15 min.	
Bien cocido	80	de 10 a 12 min.	de 10 a 15 min.	
Asado de carne de cerdo				Cubrir con una tapa para microondas.
Con hueso	80	de 12 a 15 min.	10 min.	
Sin hueso	80	de 16 a 18 min.	de 10 a 15 min.	Dé vuelta a mitad de cocción.
Asado de carne de cordero		de 7 a 9 min.	de 10 a 12 min.	
Con hueso a punto	80	de 9 1/2 a 11 1/2 min.	de 10 a 15 min.	Dé vuelta a mitad de cocción.
Bien cocido	80	de 9 a 11 min.	de 10 a 12 min.	
Sin hueso a punto	80	de 11 a 13 1/2 min.	de 10 a 15 min.	
Bien cocido	80			
Hamburguesas de carne (3 1/2 onzas) cada una				Dé vuelta las hamburguesas y acomódelas nuevamente a mitad de cocción.
2 hamburguesas	100	de 2 1/2 a 3 min.	de 5 a 7 min.	
4 hamburguesas	100	de 3 1/2 a 4 1/2 min.	de 5 a 7 min.	
Pastel de carne				
(2lbs)	100	de 15 a 17 min.	de 10 a 12 min.	Cubrir con una tapa para microondas.
Tocino				
Fetas (4 tiras) (1 feta; peso: 1 oz., largo: 11 pulgadas)	100	de 4 a 5 min.	—	Cubrir con una tapa para microondas.
Jamón				Cubrir con una tapa para microondas.
Fetas (de 1pulgada) 4 fetas	50	de 7 1/2 a 8 1/2 min.	de 5 a 7 min.	

AVES

Guía para cocinar aves

El pollo es una de los alimentos más frecuentes y cocinar pollo en un microondas es uno de los mejores usos que puede dar a su horno de microondas. El pollo sale jugoso y suave en el horno de microondas. Sin embargo, el jugo evita que se dore ya que el pollo se dora y se hace crocante sólo cuando la piel se seca lo suficiente como para que cambie de color. El tiempo de reposo es importante, porque permite que el interior se termine de cocinar sin endurecer la delicada carne de la pechuga.

Alimentos	Potencia	Tiempo de cocción (por lb.)	Tiempo de reposo	Notas
Asado				
Pollo entero	100	de 6 a 8 min.	de 10 a 15 min.	Coloque la pechuga hacia arriba en una rejilla para asar. Deje que repose, cubierto antes de servirlo.
Pollo cortado en trozos	100	de 6 a 7 min.	de 7 a 10 min.	
Pavo	80	de 6 1/2 a 8 min.	de 10 a 15 min.	
Gallina de Cornualles	100	de 7 a 8 min.	de 7 a 10 min.	
Pechuga de pavo	50	de 10 a 11 min.	de 5 a 7min.	Reacomodar una vez durante la cocción. Cubrir con una tapa para microondas.

MARISCOS

Guía para cocinar mariscos

El horno de microondas es una de las formas más fáciles y más eficientes para preparar pescado y mariscos, los cuales permanecen delicados y suaves con una cocción rápida y húmeda. Si cocina los mariscos de más, estos se secan y se endurecen, por lo que debe controlarlos después del tiempo mínimo indicado. Si las piezas gruesas como los filetes de pescado y las colas de la langosta están cocidas en su parte externa, pero todavía están algo transparentes en el medio, déjelas reposar durante algunos minutos, el calor interno terminará la cocción.

Alimentos	Potencia	Tiempo de cocción	Tiempo de reposo	Notas
Pescado entero (de 1 lba a 1 1/2 lbs)	100	de 6 a 7 min.	5 min.	Dé vuelta a mitad de cocción.
Filete de pescado (1 lb)	100	de 5 a 6 min.	de 4 a 5 min.	Dé vuelta a mitad de cocción.
Rodaja de pescado Grosor de 1 pulgada (1 lb)	100	de 4 a 5 min.	de 5a 6 min.	Dé vuelta la rodaja a mitad de cocción. Cubra con una tapa para microondas.
Langostino (1 lb)	100	de 3 a 4 min.	5 min.	Gire los langostinos una vez durante la cocción.cocción. Cubra con una tapa para microondas.
Vieiras (1 lb)	80	de 6 a 7 minutos	5 min.	Acomodar una vez durante la cocción Cubrir con una tapa para microondas

HUEVOS Y QUESOS

Guía para cocinar huevos y quesos

- **QUESO**
  El queso se derrite rápida y homogéneamente. Cuando sirva queso como aperitivo, sírvalo a temperatura ambiente para que su sabor esté en su punto máximo. Use un nivel de potencia bajo para derretirlo. El queso se funde mejor si se lo raya y lo calienta con leche u otro medio líquido. Revuelva las mezclas de queso varias veces para obtener una cocción pareja.
- **HUEVOS**
  Los huevos se cocinan distintos en el microondas. El alto contenido de grasa de la yema de los huevos absorbe energía, es por eso que las yemas se cocinan más rápido que las claras. Es fácil hacer los huevos escalfados en el horno de microondas, pero si desea yemas suaves, retire los huevos del horno antes de que las claras estén totalmente cocidas. Un breve tiempo de reposo permite que las claras cuajen sin cocinar demasiado las yemas. Revise pronto la cocción de los huevos, si se cocinan en exceso, se endurecen.
  Cuando se mezclan las yemas con las claras para hacerun omelet, huevos revueltos o natillas, se cocinan de manera más pareja y no es necesario revolver tanto como en los métodos de cocción convencional. No intente cocinar los huevos con cáscara. Se puede formar vapor dentro de la cáscara y hacer que el huevo explote.

Huevos revueltos

Huevos	Mantequilla	Leche o Agua	Cocinar a potencia 100	Procedimiento
2	1 cucharada	2 cucharadas	de 1 a 2 min.	Coloque mantequilla en una fuente para horno pequeña y derrítala. Cocínelos según se indica en el cuadro; rompa los huevos y revuélvalos dos veces. Dejar reposar, tapado, antes de servir.
4	1 cucharada	2 cucharada	de 2 a 3 min.	
6	2 cucharadas	4 cucharadas	de 3 a 4 min.	

Huevos escalfados

Huevos	Agua	Caliente el agua en potencia 100	Cocine los huevos en Potencia 80	Tiempo de reposo	Procedimiento
1	1 1/2 taza	de 4 a 6 min.	1 min.	2 min.	Coloque el agua en una fuente para horno mediana. Cocine en potencia Alta hasta que hierva. Rompa los huevos, uno por vez, en platos separados, pinche la yema una vez con un palillo de madera y deslice el huevo con cuidado dentro del agua caliente, cocínelo según el cuadro.
2	1 1/2 taza	de 4 a 6 min.	de 1 1/2 a 2 min.	2 min.	
4	2 tazas	de 6 a 7 min.	de 2 1/2 a 3 min.	2 min.	

VEGETALES

Guía para cocinar vegetales frescos

Algunas investigaciones sobre nutrición afirman que los vegetales y las frutas que se cocinan en el microondas pierden menos vitamina C soluble en agua que cuando se cocinan de forma tradicional. Esto se debe a que la cocción en microondas de frutas y verduras requiere menos tiempo y menos agua. El beneficio principal es que los vegetales mantienen el color, la textura y el sabor originales. Para cocinar los vegetales, deberá cubrirlos con una tapa para microondas. Los vegetales que se cocinan con piel, como las patatas, ya tienen una cobertura propia, por lo que deberá pincharlos con un tenedor antes de cocinarlos para que liberen el exceso de vapor. A fin de garantizar una cocción pareja, corte los vegetales en trozos uniformes y revuélvalos mientras los cocina. Siempre agregue sal al agua antes de incorporar los vegetales. Si desea que tengan una textura tierna pero crocante, cocínelos durante uno o dos minutos menos. Para que queden bien blandos, cocínelos durante más tiempo. Recuerde permitir un tiempo de reposo de dos a cinco minutos después de la cocción, ya que los vegetales, al igual que la mayoría de los alimentos, continúan cocinándose una vez retirados del microondas.

Alimento	Cantidad de agua	Cocinar a potencia 100	Tiempo de reposo	Notas
Espárragos				
Tallos (1 lb), puntas (1 lb), 1/2 taza	1/4 de taza	de 5 a 6 min. de 5 a 6 min.	2 min. 2 min.	Porción mediana de guiso. Acomodar una vez.
Frijoles				
Vegetales de hoja frescos (1/2 Ib)	1/4 de taza	de 4 a 5 min.	2 min.	Revolver dos veces.
Verduras de hojas congeladas (1/2 Ib)	2 cucharadas	de 5 1/2 a 6 1/2 min	2min.	Revolver dos veces.
Arvejas verdes (2 tazas)	1/4 de taza	de 4 a 5 min.	2 min.	Porción pequeña de guiso. Revolver dos veces.
Brócoli (2 tazas)	1/4 de taza	de 4 a 5 min.	2 min.	Porción mediana de guiso. Acomodar una vez durante la cocción.
Repollitos de Bruselas (1 Ib)	1/4 de taza	de 6 a 7 1/2 min.	de 2 a 3min.	Porción mediana de guiso. Revolver una vez.
Repollo (1 Ib)	1/4 de taza	de 5 a 6 min.	de 2 a 5 min.	Acomodar una vez durante la cocción.
Trozos de coliflor (1 cabeza) Revolver una vez.	1/4 de taza	de 6 a 7 min.	de 2 a 5 min.	ubrir con una tapa para microondas.
Rodajas de hongos (1/2 Ib)	2 cucharadas	de 3 a 4 min.	de 2 a 3 min.	Porción pequeña de guiso. Revolver una vez.

SOPAS

Guía para cocinar sopas

Satisfaga el apetito de sus comensales con deliciosas sopas preparadas en el microondas. Adapte sus recetas favoritas con técnicas y tiempos de cocción similares.

Alimentos	Potencia	Tiempo de cocción	Tiempo de reposo	Notas
Enlatado, condensado				
Sopa crema de frijoles, de arvejas o de hongos (10 1/2 a 11 1/2 oz.) Con agua Con leche	 100 80	 de 4 1/2 a 5 1/2 min. de 5 1/2 a 6 1/2 min.	 de 2 a 3 min. de 2 a 3 min.	Revolver a la mitad del tiempo de cocción Tapar.
Sopa deshidratada 1 sobre (10 1/2 oz)	100 después 50	de 5 1/2 a 7 min. de 3 a 4 min.	de 2 a 3 min. de 2 a 3 min.	Agregar agua. Cubrir con la tapa Revolver dos veces
Caldo (10 y 1/2oz.)	100	de 4 a 5min	de 2 a 3 min.	Revolver dos veces Tapar

SALSAS

Guía para cocinar salsas

Las salsas se desbordan rápidamente, sobre todo las que tienen leche. En cuanto se abre la puerta del microondas, la cocción se detiene. Si no se sacaron los ingredientes directamente de la heladera, el tiempo de cocción será menor que el que recomiende la receta. Revuelva la salsa rápidamente, cada 30 segundos, para que no se formen grumos. Asegúrese de usar un recipiente con una capacidad dos veces mayor a la cantidad de líquido para evitar que la salsa se desborde.

Mientras se cocina la salsa, puede dejar una cuchara de madera en el plato para que se revuelva fácilmente. Si revuelve la salsa despacio, es posible que necesite aumentar 15 segundos el tiempo de cocción. Si lo desea, puede preparar algunas salsas en un vaso medidor de vidrio de aproximadamente un cuarto de galón.

Salsa blanc a

Cantidad	Manteca	Harina	Leche	Cocción de la manteca	Cocción de la salsa	Notas
1 taza, liviana	1 cucharada	1 cucharada	1 taza	30 seg.	de 2 1/2 a 3 1/2 min.	Cocinar a potencia máxima como se indica o hasta espesar, revolviendo una vez. Dejar reposar, tapado, antes de servir.
med.	2 cucharadas	2 cucharadas	1 taza	1 min.	de 2 1/2 a 3 1/2 min.	
espesa	3 cucharadas	3 cucharadas	1 taza	1 min.	de 3 a 4 min.	

Concentrado de carne

Cantidad	Grasa de los jugos	Harina	Líquido o jugos	Cocinar a potencia 100	Notas
1 taza, liviana	1 cucharada	1 cucharadas	1 taza	de 2 1/2 a 3 1/2 min.	Cocinar a potencia máxima como se indica o hasta espesar, revolviendo una vez. Dejar reposar, tapado, antes de servir.
med.	1 cucharada	1 cucharadas	1 taza	de 3 a 4 min.	
espeso	1 cucharada	1 cucharadas	1 taza	de 3 a 4 min.	

GUISOS

Es posible que los guisos deban revolverse de vez en cuando para distribuir el calor. Los guisos se cocinan en forma más pareja cuando sus ingredientes tienen una forma y un tamaño similares. Dado que requieren menos tiempo de cocción, los guisos preparados en microondas generalmente necesitan menos líquido. Los que llevan salsas hechas con crema o queso, y los que llevan carnes que necesitan una cocción más lenta para ablandarse, se cocinan mejor en el nivel de potencia 40.

Cuando cocine su guiso preferido, haga dos porciones y coloque una en el congelador para comerla más adelante. Para hacerlo, forre una fuente para guiso o para horno con papel apto para microondas. Luego, coloque la comida cocinada en el recipiente forrado y llévelo al congelador. En cuanto la comida esté congelada y con la forma de la fuente, retírela y envuélvala con papel apto para congelador. Más tarde, podrá desenvolver la comida y podrá colocarla nuevamente en el recipiente para descongelarla y calentarla.

Mezclas para guiso deshidratado

En los mercados podrá encontrar una gran variedad de guisos preparados en caja. Muchos de ellos contienen alimentos deshidratados y congelados o alimentos evaporados. Los periodos de cocción son tan cortos que es posible que los alimentos no lleguen a absorber la humedad suficiente para recuperar su forma. Para preparar este tipo de guisos, hierva la cantidad de agua recomendada en el paquete. Agregue los fideos (si están incluidos), cubra y cocine durante 10 minutos aproximadamente. Deje reposar los fideos tapados durante 10 minutos más, páselos por agua tibia y séquelos. A continuación, siga las instrucciones del paquete para preparar la mezcla. Recaliente el guiso entre cuatro y seis minutos antes de servirlo.

SÁNDWICHES, HAMBURGUESAS Y PERROS CALIENTES

Guía para calentar sándwiches

Los sándwiches se calientan rápidamente, porque, al ser porosos, tienen una baja densidad. Como el relleno generalmente es más denso que el pan o los bollos, es éste el que determina durante cuánto tiempo va a calentarse el sándwich. Algo sorprendente es que el relleno siempre se sentirá más caliente que el pan. Debe tener cuidado de no cocinar demasiado los sándwiches, sino el pan se endurecerá. Use como relleno varias tajadas finas de carne. Las tajadas finas se calientan más rápido y quedan mejor que una sola tajada gruesa. Además, una tajada gruesa tarda más tiempo en calentarse y, a menudo, provoca que el pan se cocine demasiado mientras que la carne está todavía fría. Puede colocar los sándwiches en un plato de cartón. Retire la envoltura inmediatamente después de calentarlo. Los panes y bollos ya cocinados que están congelados también pueden usarse para preparar sándwiches. No obstante, primero deberá descongelar el relleno. El pan tostado queda muy bien en los sándwiches y ofrece una base firme. En el microondas no continuará tostándose: sólo se calentará.

Alimentos	Cantidad	Cocinar a potencia 100	Notas
Sándwich (6 oz.)	1 2 4	1 min. de 1 1/2 a 2 min. de 3 a 4 min.	Colocar sobre un plato apto para microondas.
Hamburguesa (4 oz.)	1 4	1 min. de 3 a 4 min.	Cubrir con una tapa para microondas.
Perros calientes (2 oz.)	4	de 1 1/2 a 2 min.	Cubrir con una tapa para microondas.
Hamburguesas con ketchup	4	4 min.	Colocar sobre un plato apto para microondas.

PASTAS Y CEREALES

Guía para cocinar pastas y cereales

El arroz integral de grano largo tarda más tiempo en re-hidratarse. El tiempo de cocción en microondas es menor que el de la cocina convencional, pero la mayor ventaja es la facilidad con que se puede preparar arroz esponjoso sin que se pegue ni se queme. Puede recalentar fácilmente el arroz y las pastas ya cocinados, sin que pierdan sabor ni textura. No es necesario agregar agua para evitar que el arroz o la pasta se peguen o se sequen, por lo que no hay peligro de cocinarlos demasiado. Tampoco hay peligro de que se rebajen las salsas.

Alimentos	Agua caliente	Sal	Aceite o manteca	Potencia	Tiempo de cocción	Tiempo de reposo
Pastas (8 oz.)						
Fideos al huevo	4 tazas	1 cucharada	1 cucharada	100	de 6 1/2 a 7 1/2 min.	de 2 a 5 min.
Macarrones	4 tazas	1 cucharada	1 cucharada	100	de 8 a 10 min.	de 2 a 5 min.
Espaguetis	4 tazas	1 cucharada	1 cucharada	100	de 8 a 10 min.	de 2 a 5 min.
Fideos para lasaña	4 tazas	1 cucharada	1 cucharada	100	de 12 a 14 min.	de 2 a 5 min.
Arroz de grano largo						
Arroz blanco (1 taza)	2 tazas	1 cucharada	1 cucharada	100 después 80	de 5 a 6 min. de 9 1/2 a 12 min.	de 5 a 7 min.
Arroz integral (1 taza)	2 tazas	1/2 cucharada	1 cucharada	100 después 80	de 5 a 6 min. de 22 a 27 min.	de 5 a 7 min.

CEREALES

Los cereales calientes aptos para microondas pueden cocinarse directamente en su tazón, lo cual facilita la limpieza.

COMIDAS RÁPIDAS

Alimentos congelados

Hay disponible una gran variedad de alimentos congelados, platos y comidas, y cada día aparecen más opciones. El mercado cambia rápidamente, por lo que es imposible nombrar todos los alimentos y tipos de comidas disponibles y recomendar procesos de cocción para todos. En este libro sólo lo ayudaremos con instrucciones generales.

Comidas preparadas

Para cocinar una comida preparada, siga las instrucciones del fabricante para prepararla en el horno de microondas. Descongelar y calentar una comida preparada para servirla a la temperatura ideal puede llevar entre cinco y siete minutos, aunque dependerá del tipo de comida. Para que el calor se distribuya en forma pareja, deje la envoltura de plástico sobre el plato durante dos minutos. Los platos que tienen puré de patatas han presentado algunos problemas ya que este alimento es una gran masa compacta. Es recomendable que retire la mitad del puré después de que empiece a descongelarlo. Luego, distribuya la cantidad restante de patatas sobre la parte individual de la bandeja. En un plato individual, caliente el puré que había retirado. Para las comidas que deben quedar crujientes una vez que ya están cocinadas, retire la envoltura de plástico y termine de cocinar la comida en una parrilla de horno convencional.

Porciones individuales de alimentos congelados

Puede tratarse de los alimentos comprados o de los congelados en casa. Coloque el recipiente con el alimento congelado en el horno y caliente sólo hasta que comience a descongelarse y pueda retirarse fácilmente. Vacíe el contenido en una fuente para guiso y continúe descongelando y calentando. No caliente los alimentos en recipientes profundos forrados con papel aluminio. Para gratinar los alimentos y que la superficie quede crujiente y dorada, termine de cocinarlos en una parrilla de horno convencional. Si deja calentar los alimentos en un recipiente de plástico hasta la temperatura en que los desea servir, el recipiente se deformará o se derretirá por la alta temperatura.

Alimentos congelados en bolsas para cocinar o bolsas para hervir

Para preparar estos alimentos, corte la bolsa de plástico. Un corte en “X” ayudará a retirar la comida cuando esté cocinada. Coloque la bolsa con el lado cortado sobre una fuente (que no tenga bordes metálicos). Caliente los alimentos, excepto los vegetales, durante tres minutos aproximadamente. Los vegetales congelados tardan entre ocho y nueve minutos y medio en cocinarse. Deje reposar la bolsa sobre la comida durante dos minutos para que el calor se distribuya en forma pareja. Retire de la bolsa los alimentos que contengan queso o salsa blanca y colóquelos en una fuente para guiso de vidrio. Deberá revolverlos para evitar que se queme la salsa en los bordes de la fuente.

Platos completos con sobras

Puede dejar preparado de antemano platos completos hechos con sobras. Los alimentos pueden congelarse y estar listos para calentar rápidamente en el horno en cualquier momento. Elija alimentos que puedan congelarse y coloque porciones sobre platos de cartón, de vidrio o de loza (pero sin bordes metálicos). Envuelva las porciones en papel apto para el congelador y congélelas rápidamente. Cuando arme las porciones en el plato, utilice la misma cantidad según el tipo de comida para que se calienten en forma pareja. El puré de patatas se calentará más rápido si lo distribuye en una capa delgada y ahuecada con un poco de manteca en el centro. Para evitar que algunos trozos pequeños de vegetales, cereales o frijoles se deshidraten mientras los calienta, júntelos bien cerca del centro del plato.

POSTRES

Siempre hay tiempo para hacer postres en un horno microondas. Los postres con frutas quedan con un sabor y una textura increíblemente frescos. Las tortas hechas en microondas son más altas y más tiernas que las que se cocinan en un horno tradicional. Como en general se cubren con un glaseado, no importa que no queden doradas. Las masas de hojaldre hechas en microondas quedan excepcionalmente más tiernas y crocantes. Por su parte, las natillas y los budines, platos más delicados, son muy fáciles de preparar.

Guía para cocinar tortas

Alimentos	Potencia	Tiempo de cocción	Tiempo de reposo	Notas
Torta redonda (mezcla de 9 pulgadas)	100 80	de 3 1/2 a 5 min. de 4 1/2 a 6 min.	de 2 a 5 min.	Colocar en moldes para torta aceitados y cubiertos con papel manteca.
Bizcochuelo esponjoso en anillo	80	de 5 1/2 a 6 1/2 min.	de 2 a 5 min.	Cubrir con papel manteca.
Muffin (6 muffins)	50	de 4 1/2 a 6 1/2 min.	de 2 a 5 min.	Remover una vez.
Natillas (6 porciones)	50	de 10 a 12 min.	de 5 a 7 min.	Remover una vez.

Cocción

- Las tartas en cuadrados son la mejor opción. Puede optar por enmantecar o cubrir la fuente para horno microondas
- Si le molesta que las tortas no queden lo suficientemente doradas, puede glasearlas o agregar colorante comestible a las masas blancas o amarillas.
- Puede fabricar su propia placa para microondas con un trozo de cartón forrado en papel manteca.
- Las fuentes redondas de vidrio para horno y los moldes acanalados o lisos en forma de anillo son las mejores opciones para cocinar tortas. Puede fabricar su propio molde en forma de anillo apto para microondas colocando un vaso mediano de vidrio en el centro de una fuente de vidrio redonda para horno.
- Nunca llene los moldes por arriba de la mitad porque las tortas crecen mucho más en el microondas.
- Para transformar una receta tradicional en una apta para microondas, reduzca un cuarto las cantidades de polvo de hornear y de bicarbonato.
- Llene los moldes forrados para *muffins* sólo hasta la mitad ya que crecerán más de lo común.
- Puede preparar sus propios panes y bollos dorados cocinándolos previamente en el microondas. Luego, llévelos al horno tradicional para que se doren más antes de servirlos.
- Los panes y bollos deben recalentarse hasta que al tocarlos estén tibios. Si los calienta o cocina demasiado, quedarán duros o gomosos.
- Cuando prepare pan con levadura en un horno microondas, elija una receta que tenga harina de maíz, harina de trigo integral o harina de centeno para obtener un color más oscuro.

TABLA DE CONVERSIÓN DE PESOS Y MEDIDAS

• LIBRAS Y ONZAS A GRAMOS

LIBRAS (lbs)	GRAMOS (g)
1/4	114
1/2	227
3/4	341
1	454
2	907
3	1361
4	1814
5	2268
6	2722
7	3175
8	3629
9	4082
10	4536
11	4990

ONZAS (oz.)	GRAMOS (g)
1	28
2	57
3	85
4	113
5	142
6	170
7	198
8	227

ONZAS (oz.)	GRAMOS (g)
9	255
10	284
11	312
12	340
13	369
14	397
15	425
16	454

• MEDIDAS DE LÍQUIDOS

1 taza =	8 onzas de líquidos =	240 ml
1 pinta =	16 onzas de líquidos =	480 ml
1 cuarto de galón =	32 onzas de líquidos =	960 ml
1 galón =	128 onzas de líquidos =	3840 ml

ESPECIFICACIONES

Elemento	Especificación de valores
Alimentación	120 V~ 60 Hz
Potencia de salida del microondas	700 W
Frecuencia de las microondas	2450 MHz
Capacidad del horno	0,7 pies cúbicos
Dimensiones externas	17. 3 (ancho) x 13. 2 (profundidad) x 10.2 (alto) pulgadas (440 mm. x 335 mm. x 258mm.)
Peso	21 lbs (9,5 Kg.) aproximadamente

ANTES DE SOLICITAR ASISTENCIA TÉCNICA

Consulte la siguiente lista antes de solicitar asistencia técnica.

Si el microondas no funciona:

1. Verifique que el cable de alimentación esté bien enchufado.
2. Verifique que la puerta esté bien cerrada.
3. Verifique que el tiempo de cocción esté configurado.
4. Compruebe que en su casa no haya fusibles quemados o que el disyuntor principal no esté desconectado.
5. Verifique que no esté activado el bloqueo para niños.

Si ve que se producen chispas dentro del microondas:
1. Verifique que los recipientes, los platos o los utensilios que están dentro del horno no sean de metal ni tengan bordes metálicos.



SERVICIO TÉCNICO
AUTORIZADO

PARA ENCONTRAR LA DIRECCIÓN Y EL NÚMERO TELEFÓNICO DEL CENTRO DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO MÁS CERCANO A SU DOMICILIO…

COMUNÍQUESE LLAMANDO A LA
LÍNEA GRATUITA: 1-800-695-0098

PARA OBTENER ASISTENCIA ADICIONAL OPERATIVA O DE
CONFIGURACIÓN, LLAME AL:
1-800-898-9020

PARA COMUNICARSE CON ATENCIÓN AL CLIENTE, ESCRIBA A:
Emerson Radio Corp.
Departamento de atención al consumidor
5101 Statesman Drive,
Irving, TX 75063.

GARANTÍA LIMITADA DEL HORNO MICROONDAS

Emerson Radio Corp. garantiza que este producto no tendrá defectos de fabricación en los materiales originales, incluso en las piezas originales, ni en la mano de obra bajo condiciones de uso normales (los “defectos de fábrica”) durante un periodo de un (1) año a partir de la fecha de compra en, y si se usó en, los Estados Unidos de América (la “garantía”). Si fuera necesario recurrir al servicio técnico dentro del periodo de validez de esta garantía, Emerson ofrecerá los siguientes servicios en un Centro independiente de servicio técnico o en un Centro regional de reparación autorizado por Emerson para hacer reparaciones, siempre que el defecto de fábrica y la fecha de compra estén verificados.

* Servicio de reparación sin cargo por la mano de obra y piezas durante un (1) año a partir de la fecha de compra.
* Reposición de un magnetrón defectuoso durante siete (7) años a partir de la fecha de compra (no se cubre la mano de obra después de los doce (12) meses iniciales).

Podrá encontrar centros independientes de servicio técnico y centros regionales de reparación en todo el país. Para ubicar el más cercano a su domicilio, LLAME A LA LÍNEA GRATUITA: 1-800-695-0098. En el caso que el producto tuviera que enviarse por correo a un Centro regional de reparación autorizado por Emerson para hacer reparaciones:

* Empaquete la unidad en una caja de cartón corrugado bien acolchada.
* Adjunte un cheque o un giro postal a la orden del CENTRO REGIONAL DE REPARACIÓN por la cantidad de US$ 15 para cubrir los gastos de manejo y de envío en caso de devolución.
* Adjunte una copia de su recibo de compra (la garantía no cubrirá el servicio técnico sin el comprobante de la fecha en que se realizó la compra).
* Envíe la unidad prepagada por UPS o por Parcel Post (asegurada).

NOTA: Esta garantía no cubre:

(a) Daños a los equipos que no estén conectados adecuadamente al producto.
(b) Costos por el envío del producto desde y hacia el Centro regional de reparación autorizado por Emerson para realizar reparaciones cubiertas por esta garantía.
(c) Daños o funcionamiento inadecuado de la unidad provocados por el abuso, el mal uso, la negligencia o el incumplimiento por parte del cliente de las instrucciones operativas provistas con el producto.
(d) Arreglos normales del producto que puede hacer el cliente como se explica en el manual.
(e) Problemas con la recepción de la señal provocados por la antena externa o el sistema de cables.
(f) Productos que no fueron comprados en los Estados Unidos de América.
(g) Daños en el producto causados por el uso fuera de los Estados Unidos de América.

ESTA GARANTÍAS NO ES TRANSFERIBLE Y SE APLICA SÓLO AL COMPRADOR ORIGINAL NI SE EXTIENDE A LOS PROPIETARIOS SUBSIGUIENTES DEL PRODUCTO. TODA GARANTÍA IMPLÍCITA APLICABLE, INCLUIDA LA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD, ESTÁ LIMITADA EN SU DURACIÓN AL PERIODO CONSIGNADO EN LA GARANTÍA EXPLÍCITA COMO SE ESTIPULA POR EL PRESENTE CONTRATO Y QUE EMPIEZA A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA EN EL LOCAL MINORISTA. NINGUNA GARANTÍA, NI EXPLÍCITA NI IMPLÍCITA, PODRÁ APLICARSE AL PRODUCTO A PARTIR DE ENTONCES. EMERSON NO GARANTIZA LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA CUALQUIER USO O PROPÓSITO PARTICULAR.

LA RESPONSABILIDAD DE EMERSON RADIO CORP. EN CUANTO A ESTA GARANTÍA SE LIMITA A LA REPARACIÓN O LA REPOSICIÓN EXPLICADAS ANTERIORMENTE Y, EN NINGÚN CASO, LA RESPONSABILIDAD DE EMERSON RADIO CORP. PODRÁ EXCEDER EL PRECIO DE COMPRA PAGADO POR EL COMPRADOR DEL PRODUCTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA EMERSON RADIO CORP. DEBERÁ RESPONSABILIZARSE DE CUALQUIER PÉRDIDA, DIRECTA O INDIRECTA, NI DEL DAÑO INCIDENTAL, ESPECIAL O RESULTANTE QUE PUEDA SURGIR DE, O EN RELACIÓN CON, EL USO DE ESTE PRODUCTO. ESTA GARANTÍA ES VÁLIDA ÚNICAMENTE EN LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA.

ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECIALES. NO OBSTANTE, ES POSIBLE QUE TENGA OTROS DERECHOS, QUE VARÍAN SEGÚN CADA ESTADO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES EN LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS NI LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS RESULTANTES, POR LO QUE ES POSIBLE QUE ESTAS RESTRICCIONES NO SEAN APLICABLES A SU CASO.

Puede encontrar el número de serie del producto en el gabinete trasero. Le recomendamos que registre el número de serie de su unidad, para futuras consultas, en el espacio que se encuentra a continuación:

Número de modelo:

Número de serie: ________________________________

MV1094F



EMERSON

NÚMERO DE PIEZA: MW7300-12112008-01 Impreso en China